

## Spaghetti frutti di mare

### Für zwei Personen

250 g Meeresfrüchte	5 Riesen-Garnelen	150 g Spaghetti
1 Zitrone	3 Tomaten	3 Schalotten
3 Knoblauchzehen	1 Rosmarinzweige	2 Zweige glatte Petersilie
30 g Butter	3 EL Tomatenmark	70 ml trockener Weißwein
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Reichlich Salzwasser erhitzen und die Spaghetti darin gar kochen. Wasser erhitzen und die Tomaten kurze Zeit hineingeben. Anschließend die Tomaten herausnehmen und die Schale abziehen. Die Tomaten entkernen und klein schneiden. Die Schalotten mit dem Knoblauch abziehen und klein schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch und die Schalotte darin anschwitzen. Anschließend die Butter dazugeben. Die Riesen-Garnelen vom Kopf und der Schale befreien, längs einschneiden und den Darm entfernen. Die Garnelen in der Schalotten- Knoblauch-Butter anbraten. Anschließend die Garnelen herausnehmen und im Backofen warm halten. Den Rosmarin hacken. Die zerkleinerten Tomaten in die Pfanne geben und mit Salz, Pfeffer und dem Rosmarin würzen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und Tomatenmark unterrühren. Nun die Meeresfrüchte hinzugeben. Die Riesen-Garnelen aus dem Backofen mit in die Pfanne geben. Die Petersilie waschen und klein schneiden. Die Spaghetti abgießen. Die Spaghetti auf einem Teller anrichten und die Frutti di Mare Sauce dazugeben. Mit der Petersilie garnieren und servieren.

Philipp Banaszak am 27. März 2013